

## MENU' 1/B € 39,00

### ANTIPASTO:

mix salumi

*Prosciutto di Parma, speck, salame, coppa, salame d'oca, pancetta affumicata*

### **PRIMI: A SCELTA 1 VARIETA' (UGUALE PER TUTTI)**

*Il riso alla Pinin con champagne e funghi porcini*

*Tortelloni ricotta e crema di tartufo*

*Tortelli di brasato*

*Crespelle fresche alla valdostana*

*Gnocchi di patate al gorgonzola o castelmagno o crema di tartufo*

*Calamarata al ragù di pesce*

*Mezzemaniche zucchine e gamberi*

*Gnocchetti cozze e stracciatella*

### **SECONDI A SCELTA 1 VARIETA' (UGUALE PER TUTTI)**

#### pesce

*filetto di orata e gamberone alla griglia*

*Branzino alla ligure su letto di patate*

*Filetto di pesce persico dorato*

*Merluzzo panato con cipolla caramellata*

*Trancio di ombrina al forno*

#### carne

*arrosto di vitello*

*Cosciotto di maialino al forno*

*Brasato di manzo con i funghi*

*Filetto di maialino al pepe, alla Woronoff (con senape) o allo zola*

*Contorni di patate e verdure di stagione alla griglia*

### DESSERT

*Gelato con cioccolato calda*

### MENU' JUNIOR (uguale per tutti)

(fino a 11 anni)

SI  NO

**Antipasto:** prosciutto cotto + salame

**Primo:** pasta pomodoro, risotto giallo o alla parmigiana

**Secondo:** milanese di pollo + patatine fritte

**Dessert:** dolce pinin o semifreddo

**Menù completo € 35**

**Antipasto, primo e secondo € 30**

**Primo e secondo € 25.00**

### Inclusi nel prezzo

*caffè*

*Acqua (nella proporzione di 1 bottiglia ogni 2 persone)*

*Vino bianco e/o rosso e/o bollicine (1/4 di vino sfuso a persona)*

### VARIAZIONI MENU':

ogni antipasto in + €4.00; ogni primo in + €4.00; ogni secondo in + €5,00

Ogni portata eliminata meno €2,00

### Torta di pasticceria\_ aperitivo con

costo € 45.00 al kg x torta portata dall'esterno si applica costo coperto

flûte bollicine € 14,00 a bottiglia, cocktail alcolico o analcolico € 12.00 al lt

mix salatini e fritti € 4.50

Sorbetto, Bibite, amari e liquori vedi carta

## MENU' 2/B € 41,00

### ANTIPASTO PININ:

*Prosciutto di Parma, speck, salame, coppa, salame d'oca, pancetta affumicata, bresaola con caprino fresco, paté di fegato in terrina, carne cruda all'albese, antipasti magri assortiti*

### **PRIMI: A SCELTA 1 VARIETA' (UGUALE PER TUTT)**

*Il riso alla Pinin con champagne e funghi porcini*

*Tortelloni ricotta e crema di tartufo*

*Tortelli di brasato*

*Crespelle fresche alla valdostana*

*Gnocchi di patate al gorgonzola o castelmagno o crema di tartufo*

*Calamarata al ragù di pesce*

*Mezzemaniche zucchine e gamberi*

*Gnocchetti cozze e stracciatella*

### **SECONDI A SCELTA 1 VARIETA' (UGUALE PER TUTTI)**

#### pesce

*filetto di orata e gamberone alla griglia*

*Branzino alla ligure su letto di patate*

*Filetto di pesce persico dorato*

*Merluzzo panato con cipolla caramellata*

*Trancio di ombrina al forno*

#### carne

*arrosto di vitello*

*Cosciotto di maialino al forno*

*Brasato di manzo con i funghi*

*Filetto di maialino al pepe, alla Woronoff (con senape) o allo zola*

*Contorni di patate e verdure di stagione alla griglia*

#### DESSERT

*Gelato con cioccolato calda*

### MENU' JUNIOR (uguale per tutti)

(fino a 11 anni)

SI

NO

**Antipasto:** prosciutto cotto + salame

**Primo:** pasta pomodoro, risotto giallo o alla parmigiana

**Secondo:** milanese di pollo + patatine fritte

**Dessert:** gelato con cioccolato--

bibita

**Menù completo € 35**

**Antipasto, primo e secondo € 30**

**Primo e secondo € 25.00**

### Inclusi nel prezzo

*caffè*

*Acqua (nella proporzione di 1 bottiglia ogni 2 persone)*

*Vino bianco e/o rosso e/o bollicine (1/4 di vino sfuso a persona)*

### VARIAZIONI MENU':

ogni antipasto in + €4.00; ogni primo in + €4.00; ogni secondo in + €5,00

Ogni portata eliminata meno €2,00

### Torta di pasticceria\_

costo € 45.00 al kg

x torta portata dall'esterno si applica costo coperto

### aperitivo con

flûte bollicine € 14,00 a bottiglia, cocktail alcolico o analcolico € 12.00 al lt

mix salatini e fritti € 4.50

Sorbetto, Bibite, amari e liquori vedi carta

## MENU' 3/B € 43,00 (per minimo 14 persone)

<p><b>ANTIPASTI : A SCELTA 1 VARIETA' UGUALE PER TUTTI</b></p> <p><b>Pinin:</b>  <i>Prosciutto di Parma, speck, salame, coppa, salame d'oca, pancetta affumicata, bresaola con caprino fresco, paté di fegato in terrina, carne cruda all'albese, antipasti magri assortiti</i></p> <p><b>Mix salumi e formaggi</b>  <i>Prosciutto di Parma, speck, salame, coppa, mortadella, lardo + tris formaggi</i></p> <p><b>Caldi Piemontesi</b>  <i>Quiche Lorraine – Gelosia – Peperoni farciti o bagnacauda – crostone ai Funghi</i></p> <p><b>Antipasto di pesce</b>  <i>Salmone marinato, filetto di tonno al pomodoro fresco, Pesce spada con rucola, insalata di gamberi</i></p> <p><b>PRIMI: A SCELTA 1 VARIETA' UGUALE PER TUTTI</b></p> <p><i>Il riso alla Pinin con champagne e funghi porcini  Tortelloni di ricotta e crema di tartufo  Tortelli di brasato  Crespelle fresche alla valdostana  Crespelle al gorgonzola  Crespelle ripiene di erbe e ricotta fresca  Gnocchi di patate al gorgonzola  Gnocchi al castelmagno  Gnocchi alla crema di tartufo  Calamarata al ragù di pesce  Mezzemaniche con zucchine e gamberi  Gnocchetti cozze e straciatella</i></p>	<p><b>SECONDI: A SCELTA 1 VARIETA' UGUALE PER TUTTI</b></p> <p><b>pesce</b>  <i>Filetto di orata e gamberone alla griglia  Branzino alla ligure su letto di patate  Filetto di pesce persico dorato  Merluzzo panato con cipolla caramellata  Trancio di ombrina al forno</i></p> <p><b>carne</b>  <i>arrosto di vitello con suo fondo  Cosciotto di maialino al forno  Brasato di manzo con i funghi  Guancia di manzo cbt al nebbiolo  Filetto di maialino al pepe  Filetto di maialino alla Woronoff (con senape)  Filetto di maialino allo zola</i></p> <p><b>Contorni di patate e verdure di stagione</b></p> <p><b>DESSERT: A SCELTA 1 VARIETA' UGUALE PER TUTTI</b></p> <p><i>Dessert alla Pinin</i></p> <p><b>Semifreddo monoporzione</b>  <i>Tiramisù  Mango e passion fruit  Rocher alla nocciola  Delizia al pistacchio  Cheese cake ai frutti di bosco</i></p>
<p><b>MENU' JUNIOR (uguale per tutti)</b>  (fino a 11 anni)</p> <p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p><b>Antipasto:</b> prosciutto cotto + salame  <b>Primo:</b> pasta pomodoro, risotto giallo o alla parmigiana  <b>Secondo:</b> milanese di pollo + patatine fritte  <b>Dessert:</b> dolce pinin o semifreddo</p> <p><b>Menù completo € 35</b>  <b>Antipasto, primo e secondo € 30</b>  <b>Primo e secondo € 25.00</b></p>	
<p><b>VARIAZIONI MENU':</b> ogni antipasto in + €4.00; ogni primo in + €4.00; ogni secondo in + €5,00  Ogni portata eliminata meno €2,00</p> <p><b>Torta di pasticceria_</b> costo € 45.00 al kg x torta portata dall'esterno si applica costo coperto  <b>aperitivo con</b> flûte bollicine € 14,00 a bottiglia, cocktail alcolico o analcolico € 12.00 al lt  mix salatini e fritti € 4.50</p> <p>Sorbetto, Bibite, amari e liquori vedi carta</p>	

### Inclusi nel prezzo

caffè

Acqua (nella proporzione di 1 bottiglia ogni 2 persone)

Vino bianco e/o rosso e/o bollicine (nella proporzione di 1 bottiglia ogni 3 persone)